

MÁS INFORMACIÓN
Tel 941 303 730
Fax 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

SORBATO POTÁSICO DOLMAR

INHIBE EL DESARROLLO DE LAS LEVADURAS

CARACTERÍSTICAS

SORBATO POTÁSICO DOLMAR es un conservante con efecto fungicida que evita el desarrollo de bacterias lácticas.

SORBATO POTÁSICO DOLMAR se recomienda:

- en vinos blancos dulces, para evitar refermentaciones,
- en vinos blancos secos y vinos rosados, cuando contengan azúcares, aun en pequeñas cantidades, como sucede habitualmente,
- en vinos tintos, cuando presentan azúcares residuales, para evitar el desarrollo de levaduras.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada: de 20 a 26 g/hl, dependiendo del volumen de alcohol contenido en el vino.

MODO DE EMPLEO

Disolver SORBATO POTÁSICO DOLMAR EN 5 veces su peso en agua y añadir directamente sobre el volumen total del vino a tratar.

Utilizar antes de 1 hora una vez preparado.

LEGISLACIÓN

Dosis máxima legal: 26 g/hl.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento 2009/606/CE.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en lugar seco y sin olores.

Utilizar rápidamente una vez abierto el envase.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg.

